



Zollernalbkreis  
Landwirtschaftsamt

# OFEN- SCHLUPFER

## Zutaten

- 6 Brötchen vom Vortag
- 750 ml Milch
- 60 g Zucker
- 2 Eier
- 750 g Äpfel
- 50 g Rosinen
- 20 g Butter

## Zubereitung

Streuobstäpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Scheiben schneiden. Brötchen in Scheiben schneiden.

Milch mit Eiern und Zucker verrühren. Die Brötchenscheiben mit ca.  $\frac{2}{3}$  der Eiermilch vermischen und abwechselnd mit den geschnittenen Äpfeln sowie den Rosinen in eine gefettete Auflaufform schichten.

Anschließend mit der restlichen Eiermilch übergießen. Den Auflauf mit Butterflöckchen belegen. Bei **200°C Ober-/Unterhitze ca. 40 Minuten goldbraun backen.**

BaWü zu Tisch

Baden-Württemberg  
Ministerium für Ernährung,  
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz

